

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta caramellata all'ananas

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 6 uova intere
- 300 g. di farina
- 300 g. di zucchero
- 250 g. di margarina
- 1 bustina di lievito
- 1 confezione di ananas
- 4-5 cucchiaini di zucchero per il caramello.

### PREPARAZIONE

#### 1 Preparazione del fondo della teglia:

1° togliere l'ananas dal barattolo e mettere a sgocciolare le fette, non buttando lo sciroppo dello stesso ananas

2° nella teglia (preferibilmente tonda) dove si intende cuocere la torta mettere circa 4-5 cucchiaini di zucchero e metterla sul fuoco per far sciogliere lo zucchero.

Quando lo zucchero si è caramellato spargerlo per l'intera teglia (anche i bordi) con un cucchiaio

3° Una volta che il caramello si è raffreddato poggiarci le fette di ananas come una margherita. una fetta al centro e altre cinque fette lateralmente.

Preparazione della torta

sbattere le uova intere con lo zucchero, aggiungerci uno alla volta la farina, il lievito, la margarina sciolta a bagno maria, circa mezzo bicchiere dello sciroppo d'ananas e le restanti fette di ananas tagliate sottilmente.

Dopo aver preparato il composto versarlo nella teglia.

Consiglio di far cuocere la torta per circa una mezz'ora in forno a 140° - 150° g.

**2** A cottura ultimata togliere la torta dalla teglia su un piatto lasciandola girata, in questo modo la parte alta della torta sarà quella con le fette di ananas intere ricoperte da uno strato di caramello.